NESPRESSO

# My Machine

DēLonghi

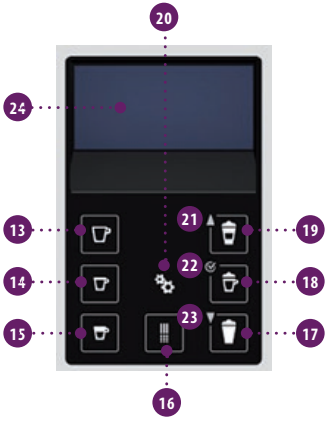
Lattissima Pro

EN - FR 4-21
ES - BR 22-39

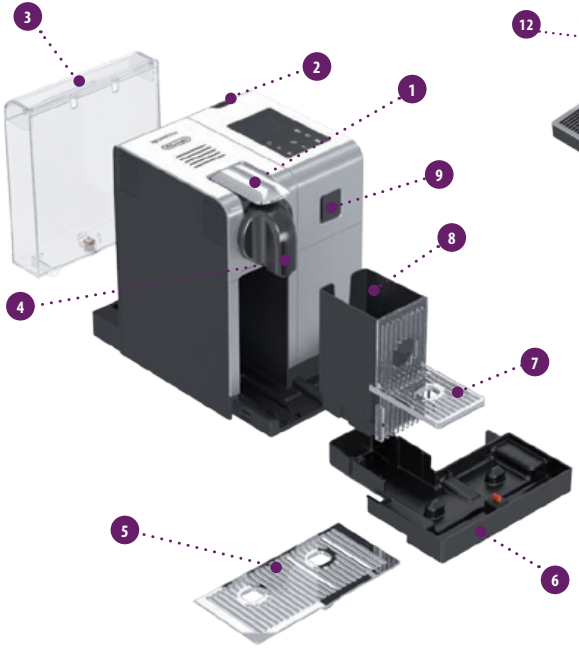
A

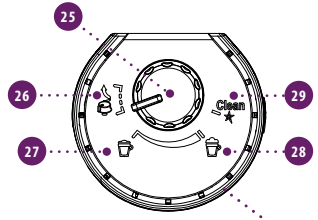
B

C


20
24
13
21
19
14
22
18
15
23
17
16

11
12
10


3
2
1
9
8
4
7
5
6


25
26
29
Clean
27
28

25
34
30
31
33
32

## Overview of machine/ Aperçu de la machine

- A Machine in coffee only configuration/ Machine en mode café seulement
- B Machine with Rapid Cappuccino System (for Cappuccino)/ Machine avec système de préparation rapide du Cappuccino
- C Machine with hot water spout/ Machine avec buse à eau chaude

1. Lever/Levier
2. ON/OFF button/Bouton MARCHE/ARRÊT
3. Water tank/Réservoir d'eau
4. Coffee outlet/Orifice de sortie du café
5. Drip grid/Grille d'égouttage
6. Drip tray/Bac d'égouttage
7. Pivoting cup support (not removable)/ Support à tasse pivotant (non amovible)
8. Used capsule container/Bac de capsules usagées
9. Steam connector door/Panneau de raccordement vapeur
10. Telescopic hot water spout/Buse télescopique pour eau chaude
11. Hot water spout storage area/ Compartiment d'entreposage pour Buse à eau chaude
12. Steam connector/Raccordement vapeur

## Display (preparations)/ Écran (préparations)

13. Lungo/Lungo
14. Espresso/Espresso
15. Ristretto/Ristretto
16. Hot water/Eau chaude
17. Warm milk/Lait chaud
18. Cappuccino/Cappuccino
19. Latte Macchiato/Latte Macchiato

## Display (navigation)/ Écran (navigation)

20. Menu/Menu
21. Scroll up when Menu is activated/ Défilement vers le haut lorsque le menu est activé
22. Option selection when Menu is activated/ Choix d'options lorsque le menu est activé
23. Scroll down when Menu is activated/ Défilement vers le bas lorsque le menu est activé
24. Text display/Affichage texte

## Rapid Cappuccino System (R.C.S.)/ Système de préparation rapide du Cappuccino

25. Milk froth regulator knob/ Bouton régulateur pour la mousse de lait
26. Insert position for milk froth regulator knob/Position d'insertion du bouton régulateur pour la mousse de lait
27. Minimum froth/Minimum (mousse)
28. Maximum froth/Maximum (mousse)
29. «CLEAN»: automatic rinsing function/ «CLEAN»: Fonction de rinçage automatique
30. Milk container lid/Couvercle du conteneur à lait
31. Milk spout/Buse à lait
32. Milk container/Conteneur à lait
33. Milk aspiration tube/Tube d'aspiration du lait
34. R.C.S. connector/Raccordement du système de préparation rapide du Cappuccino

*Nespresso* is an exclusive system creating the perfect espresso, time after time. All *Nespresso* machines are equipped with a unique extraction system that guarantees up to 19 bars of pressure. Each parameter has been calculated with great precision to ensure that all the aromas from each Grand Cru can be extracted, to give the coffee body and create an exceptionally thick and smooth crema.

*Nespresso*, un système exclusif pour reproduire à l'infini un Espresso parfait. Toutes les machines *Nespresso* sont équipées d'un système d'extraction unique à très haute pression (jusqu'à 19 bars). Chaque paramètre est calculé avec précision pour révéler la totalité des arômes de chaque Grand Cru, lui donner du corps et générer une crème de café d'une densité et d'une onctuosité incomparables.

# CONTENT/CONTENU

⚠ **CAUTION:** when you see this sign, please refer to the Important Safeguards to avoid possible harm and damage.
ⓘ **INFORMATION:** when you see this sign, please take note of the advice for the correct and safe usage of your coffee machine.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Lorsque ce symbole apparaît, veuillez consulter les consignes de sécurité pour éviter d'éventuels dangers et dommages.
ⓘ **INFORMATION:** Lorsque vous voyez ce symbole, veuillez prendre note des conseils pour utiliser votre machine à café de façon correcte et sécuritaire.

**OVERVIEW/VUE D'ENSEMBLE** ..... 04
**PACKAGING CONTENT/CONTENU DE L'EMBALLAGE** ..... 06
**MENU NAVIGATION/NAVIGATION (MENU)** ..... 06
**MENU LIST/MENU PRINCIPAL** ..... 07
**FIRST USE OR AFTER A LONG PERIOD OF NON-USE/PREMIÈRE UTILISATION OU APRÈS UNE LONGUE PÉRIODE D'INUTILISATION** ..... 08
**COFFEE PREPARATION/PRÉPARATION DU CAFÉ** ..... 10
**ASSEMBLING/DISASSEMBLING OF RAPID CAPPUCCINO SYSTEM (R.C.S.)/ MONTER/DÉMONTER LE SYSTÈME DE PRÉPARATION RAPIDE DU CAPPUCCINO** ..... 10
**PREPARING CAPPUCCINO AND LATTE MACCHIATO/ PRÉPARATION – CAPPUCCINO ET LATTE MACCHIATO** ..... 11
**DAILY CARE/ENTRETIEN QUOTIDIEN** ..... 14
**HAND WASHING OF RAPID CAPPUCCINO SYSTEM (R.C.S.)/NETTOYAGE À LA MAIN DU SYSTÈME DE PRÉPARATION RAPIDE DU CAPPUCCINO** ..... 14
**VOLUME FACTORY SETTINGS/QUANTITÉS PAR DÉFAUT** ..... 15
**DESCALING/DÉTARTRAGE** ..... 16
**WATER HARDNESS SETTING/NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU** ..... 17
**TROUBLESHOOTING/DÉPANNAGE** ..... 18
**SPECIFICATIONS/SPÉCIFICATIONS** ..... 19
**DISPOSAL AND ECOLOGICAL CONCERNS/ RECYCLAGE ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT** ..... 20
**CONTACT THE *NESPRESSO* CLUB/COMMUNIQUEZ AVEC LE CLUB *NESPRESSO*** ..... 20
**WARRANTY/GARANTIE** ..... 21

EN

FR

# PACKAGING CONTENT/CONTENU DE L'EMBALLAGE

Coffee machine
Machine à café

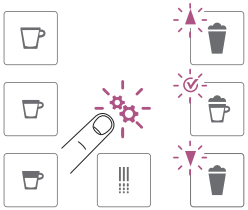
User manual
Mode d'emploi

Important Safeguards
Consignes de sécurité

Capsules set
Ensemble de capsules

«Welcome to *Nespresso* folder»
Trousse «Bienvenue chez *Nespresso*»

# MENU NAVIGATION/NAVIGATION (MENU)



**Enter the Menu list/**Ouvrir le menu principal
Press ⚙ symbol/Appuyez brièvement sur le symbole ⚙.

**Exit from the Menu list/**
Quitter le menu principal
Scroll to [EXIT] option and select.
Or quickly press ⚙ symbol.
Sélectionnez l'option [QUITTER]. Ou encore, appuyez brièvement sur le symbole ⚙.

**Browse options/**Parcourir les options
Press ▲ ▼ symbol/Appuyez sur le symbole ▲ ▼.

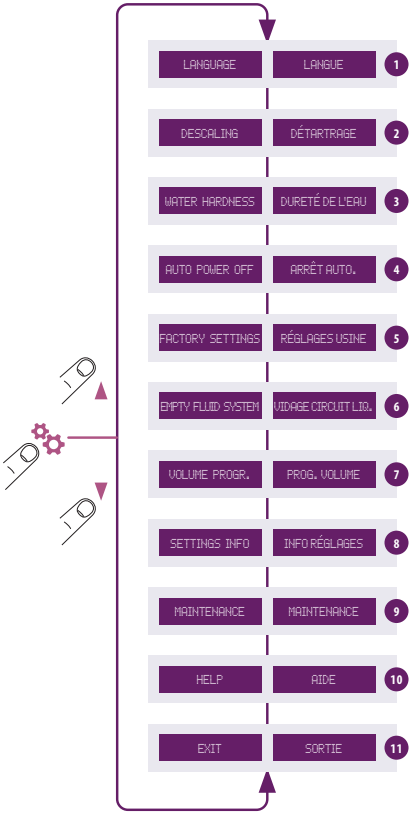
**Exit from option and return to Menu list/**
Revenir au menu principal
Scroll to [EXIT] option and select.
Or quickly press ⚙ symbol.
Sélectionnez l'option [QUITTER]. Ou encore, appuyez brièvement sur le symbole ⚙.

**Select option/**Choisir une option
Press ✓ symbol/Appuyez sur le symbole ✓.

# MENU LIST/MENU PRINCIPAL

EN

FR



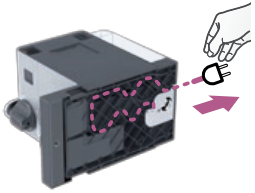

1. Select this option to set your preferred language. Follow the instructions on the text display.
   Cette option permet de choisir la langue privilégiée. Suivez les directives à l'écran.
2. Select this option once the descaling alert appears on the display. **Refer to page 16 for descaling process.**
   Sélectionnez cette option lorsque l'alerte de détartrage apparaît à l'écran. **Reportez-vous à la page 16.** Vous serez guidé tout au long du processus de détartrage.
3. Select this option to set the water hardness level according to your location. To determine water hardness, use provided sticker. This will optimize the descaling frequency. **Refer to page 17.**
   Cette option permet d'établir le niveau de dureté de l'eau correspondant à votre emplacement. Pour déterminer le niveau de dureté de l'eau qui convient, utilisez l'indicateur fourni avec la machine. Vous pourrez ainsi optimiser la fréquence de détartrage. **Reportez-vous à la page 17.**
4. Select this option to set the time after which the machine switches off automatically. (**Available options** are 9 minutes, 30 minutes, 2 hours and 8 hours). Follow the instructions on the text display.
   Cette option permet d'établir le délai de mise hors tension automatique de la machine. (**Options possibles:** 9 minutes, 20 minutes, 2 heures ou 8 heures). Suivez les directives à l'écran.
5. Select this option to reset all parameters of the machine to factory settings.
   Cette option permet de rétablir tous les réglages par défaut de la machine.
6. Select this option to empty the water inside the machine in case you need to send it for repair or before a long period of non use. Follow the instructions on the text display. You will not be able to use the machine for 10 minutes after this process.
   Cette option permet de vider l'eau à l'intérieur de la machine avant une réparation ou une longue période d'inutilisation. Suivez les directives à l'écran. Une fois ce processus terminé, la machine ne peut être utilisée pendant 10 minutes.
7. Select this option to program the volume of your beverages (coffee cups, hot water and milk based preparations). Follow the instructions on the text display. In addition, you can reset all the beverages volumes to factory settings.
   Cette option permet de faire la programmation du volume de vos boissons (café et préparations à base d'eau chaude et de lait). Suivez les directives à l'écran. En outre, vous pouvez rétablir tous les réglages par défaut à tout moment.
8. Select this option to access all machine settings at a glance.
   Cette option permet de consulter tous les réglages de la machine.
9. Select this option to check the overall status of your machine. The consumption statistics are available either from the first use (absolute) or since the last descaling (relative). Machine's serial number is also available.
   Cette option permet de vérifier l'état global de la machine. Vous pouvez consulter les statistiques de consommation depuis la première utilisation (absolues) ou depuis le dernier détartrage (relatives). Le numéro de série de la machine est également fourni.
10. Select this option to receive the best advice on how to get optimal milk froth quality day after day. The internet link is provided to know more about this feature. For more information on this feature, click on the provided link.
    Cette option vous permet d'obtenir des conseils d'experts et d'apprendre à créer une mousse de lait de qualité au quotidien. Pour en apprendre davantage sur cette fonction, cliquez sur l'hyperlien fourni.
11. Exit from the menu list and return to machine ready mode.
    Cette option permet de quitter le menu principal et de remettre la machine en mode de préparation.

EN
FR

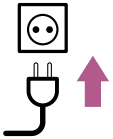
# FIRST USE OR AFTER A LONG PERIOD OF NON-USE/
# PREMIÈRE UTILISATION OU APRÈS UNE LONGUE PÉRIODE D'INUTILISATION

⚠ **CAUTION:** first read the Important Safeguards to avoid risks of fatal electrical shock and fire.

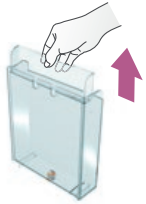
⚠ **AVERTISSEMENT:** Avant toute chose, vous devez lire les consignes de sécurité pour éviter tout risque de décharge électrique mortelle ou d'incendie.



**1.** Remove the water tank, drip tray and capsule container. Adjust the cable length and store the excess in the cable guide under the machine.
**1.** Retirez le réservoir d'eau, le bac d'égouttage et le bac de capsules. Réglez la longueur du câble d'alimentation et placez l'excédent dans le guide-câble sous la machine.

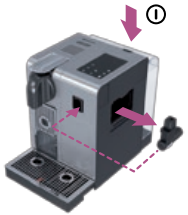


**2.** Put the machine in upright position and plug into a power outlet.
**2.** Assurez-vous que la machine est en position verticale avant de la brancher dans la prise électrique.



**3.** The water tank can be carried by its cover.
**3.** Le réservoir d'eau peut être transporté par son couvercle.

**4.** Rinse the water tank before filling with fresh potable water up to maximum level.
**4.** Rincez le réservoir d'eau, puis remplissez-le d'eau potable fraîche jusqu'au maximum indiqué.

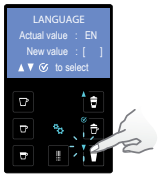


**5.** Insert the hot water spout. Switch machine ON.
**5.** Insérez la buse à eau chaude. Appuyez sur le bouton de mise sous tension.

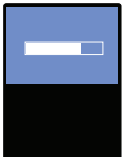
**6.** SET LANGUAGE: set your preferred language. Press ✓ to continue.
**6.** SET LANGUAGE: Cette option permet d'établir la langue d'utilisation privilégiée. Appuyez sur ✓ pour continuer.

# FIRST USE OR AFTER A LONG PERIOD OF NON-USE/
# PREMIÈRE UTILISATION OU APRÈS UNE LONGUE PÉRIODE D'INUTILISATION

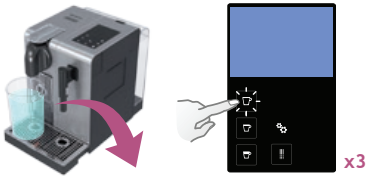




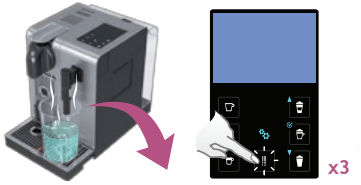

**7.** LANGUAGE: select your language by scrolling the options using ▲ ▼ arrow. Press ✓ to confirm.
**7.** LANGUAGE: Sélectionnez votre langue d'utilisation en faisant défiler les options à l'aide de ▲ ▼. Appuyez sur ✓ pour confirmer.



**8.** Once ✓ symbol is pressed, machine heats up.
**8.** Lorsque vous appuyez sur ✓, la machine commence à chauffer.




**9. Rinsing:** place a container under coffee outlet and press the Lungo button. Repeat three times.
**9. Rinçage:** Placez un contenant sous la sortie de café et appuyez sur le bouton Lungo. Répétez trois fois.




**10. Rinsing:** repeat three times through the hot water spout. Once finished, remove it and store the hot water spout back in the storage area located on the right hand side of the machine. Close the steam connector door.
**10. Rinçage:** Répétez trois fois cette opération en utilisant la buse à eau chaude. Ensuite, retirez la buse et rangez-la à l'endroit prévu à cette fin, sur le côté droit de la machine. Refermez le panneau de raccordement vapeur.

**INFORMATION:** machines are fully tested after being produced. Some traces of coffee powder could be found in rinsing water.
**INFORMATION:** Chaque machine fabriquée est assujettie à des essais exhaustifs. Des résidus de café peuvent donc être présents dans l'eau de rinçage.

**11.** Disassemble the Rapid Cappuccino System (R.C.S.) and clean all components in the upper level of your dishwasher. In case a dishwasher is not available, refer to section Hand washing of Rapid Cappuccino System ( R.C.S.).
**11.** Démontez et nettoyez le système de préparation rapide du Cappuccino (toutes les pièces vont au lave-vaisselle; il faut toutefois s'assurer de les mettre dans la partie supérieure du lave-vaisselle). Si vous n'avez pas de lave-vaisselle, reportez-vous à la section sur le nettoyage à la main du système de préparation rapide.

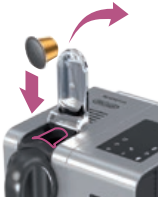
**INFORMATION:** refer to section Assembling/Disassembling of Rapid Cappuccino System.
**INFORMATION:** Reportez-vous à la section intitulée «Monter/Démonter le système de préparation rapide du Cappuccino».

EN
FR

# COFFEE PREPARATION/ PRÉPARATION CAFÉ

**NOTE:** during heat up, you can press any coffee buttons. The coffee will then flow automatically when the machine is ready.

**NOTE:** Vous pouvez appuyer sur le bouton voulu pendant que la machine chauffe. La préparation se fera automatiquement lorsque la machine aura atteint la température voulue.

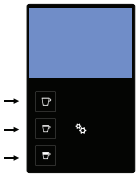


**1.** Lift the lever completely and insert a *Nespresso* capsule.

**1.** Soulevez complètement le levier et insérez une capsule *Nespresso*.

**2.** Close the lever and place a cup under the coffee outlet.

**2.** Abaissez le levier et placez une tasse sous la sortie de café.



**3.** Press the Ristretto (25 ml/0.75 oz), the Espresso (40 ml/1.35 oz) or the Lungo (110 ml/3.7 oz) button. Preparation will stop automatically. To stop the coffee flow or top up your coffee, press again.

**3.** Appuyez sur le bouton Ristretto (25 ml/0.75 oz), Espresso (40 ml/1.35 oz) ou Lungo (110 ml/3.7 oz). La préparation se fera automatiquement. Pour interrompre la préparation ou le débit de café, appuyez à nouveau sur le même bouton.

**4.** Take the cup. Lift and close the lever to eject the capsule into the used capsule container.

**4.** Prenez votre tasse. Soulevez et abaissez le levier pour éjecter la capsule dans le bac de capsules usagées.

# ASSEMBLING/DISASSEMBLING OF RAPID CAPPUCCINO SYSTEM (R.C.S.)/ MONTER/DÉMONTER LE SYSTÈME DE PRÉPARATION RAPIDE DU CAPPUCCINO

**1.** Remove the milk container lid and unplug milk aspiration tube.

**1.** Retirez le couvercle du contenant de lait et débranchez le tube d'aspiration.

**2.** Remove the milk froth regulator knob by turning it until and pulling it up.

**2.** Retirez le bouton régulateur pour la mousse de lait en le tournant jusqu'au symbole et en le tirant vers le haut.

**3.** Remove Rapid Cappuccino System connector by unlocking it from to and pulling it off.

**3.** Déverrouillez le raccordement du système de préparation rapide en le tournant de à , puis retirez-le.

**4.** Remove the milk spout by pulling it off.

**4.** Retirez la buse à lait.

# PREPARING CAPPUCCINO AND LATTE MACCHIATO/ PRÉPARATION – CAPPUCCINO ET LATTE MACCHIATO

EN

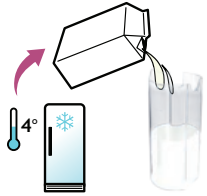
FR

**INFORMATION:** for a perfect milk froth, use skimmed or semi-skimmed milk at refrigerator temperature (about 4° C/39.2° F).

**INFORMATION:** Pour obtenir une mousse parfaite, utilisez du lait écrémé ou semi-écrémé à température réfrigérée (environ 4° C).

**⚠ CAUTION:** do not use the milk container for any other liquid other than milk or potable water. Do not use raw unpasteurised milk and be sure not to use milk after its expiration date as indicated on the packaging.

**⚠ AVERTISSEMENT:** Le contenant de lait n'est pas conçu pour des liquides autres que le lait et l'eau potable. Ne pas utiliser de lait cru et assurez-vous de ne pas utiliser de lait après la date de péremption indiquée sur l'emballage.




**1.** Fill the milk container with desired quantity of milk.

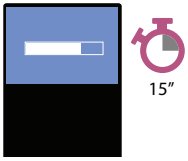
**1.** Remplissez le contenant de lait jusqu'au niveau désiré.

**INFORMATION:** when the milk container is empty, before refilling, thoroughly rinse it and the milk aspiration tube with potable water.

**INFORMATION:** Avant de remplir le contenant de lait, rincez-le abondamment à l'eau potable. Répétez l'opération pour le tube d'aspiration.

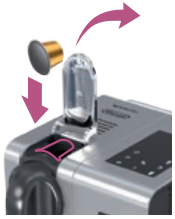
**2.** Close the milk container. Open the steam connector door by sliding it to the right. Connect the Rapid Cappuccino System to the machine.

**2.** Refermez le contenant de lait. Ouvrez le panneau du raccordement vapeur en le faisant glisser vers la droite. Branchez le système de préparation rapide du Cappuccino à la machine.




**3.** Machine heats up for approximately 15 sec.

**3.** La machine chauffe pendant environ 15 secondes.



**4.** Lift the lever completely and insert a *Nespresso* capsule.

**4.** Soulevez complètement le levier et insérez une capsule *Nespresso*.

# EN PREPARING CAPPUCCINO AND LATTE MACCHIATO/
# FR PRÉPARATION – CAPPUCCINO ET LATTE MACCHIATO

**5.** Close the lever, place a Cappuccino cup or a Latte Macchiato glass under the coffee outlet and adjust milk spout position.
**5.** Abaissez le levier, placez une tasse à Cappuccino ou un verre à Latte Macchiato sous la sortie de café et réglez la position de la buse à lait.

**6.** Adjust the milk froth regulator knob according to the volume of froth you want.
**6.** Ajustez le bouton régulateur pour la mousse de lait en fonction de la quantité de mousse désirée.

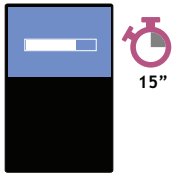
**7.** Press the Cappuccino or Macchiato button. The preparation starts after a few seconds (first milk and then coffee) and will stop automatically.
**7.** Appuyez sur le bouton Cappuccino ou Macchiato. La préparation commencera après quelques secondes (d'abord le lait, puis le café) et s'arrêtera automatiquement.

**8.** At the end of the preparation, lift and close the lever to eject the capsule into the used capsule container.
**8.** Une fois la préparation terminée, soulevez et abaissez le levier pour éjecter la capsule dans le bac de capsules usagées.

**INFORMATION:** rinse the milk system after each use.
**INFORMATION:** Rincez le système de mousse de lait après chaque utilisation.

**9.** Place a container under milk spout.
**9.** Placez un récipient sous la buse à lait.

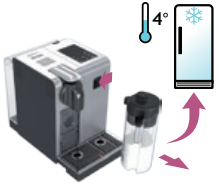
**10.** Rotate the milk regulator knob in «CLEAN» position. Milk system rinsing process starts and hot water combined with steam flows through the milk spout.
**10.** Pour lancer le processus de rinçage, tournez le bouton régulateur jusqu'à la position «CLEAN». De l'eau chaude et de la vapeur seront éjectées par la buse à lait.




**11.** Rinsing process lasts approximately 15 sec and stops automatically.
**11**. Le processus de rinçage dure environ 15 secondes et s'arrête automatiquement.

# PREPARING CAPPUCCINO AND LATTE MACCHIATO/
# PRÉPARATION – CAPPUCCINO ET LATTE MACCHIATO

**12.** Once rinsing has finished, turn the milk froth regulator knob back in milk position.
**12.** Une fois le rinçage terminé, tournez à nouveau le bouton régulateur pour le remettre dans la position initiale.




**13.** Disconnect the R.C.S. from machine and place it immediately in the refrigerator. Close the machine steam connector door.
**13.** Débranchez le système de préparation rapide du Cappuccino et rangez immédiatement le contenant de lait au réfrigérateur. Refermez le panneau de raccordement vapeur.

**14.** Every two days, disassemble the Rapid Cappuccino System.
**14.** Démontez le système de préparation rapide du Cappuccino tous les 2 jours.

**INFORMATION:** refer to section «Assembling/ Disassembling of Rapid Cappuccino System (R.C.S.)».
**INFORMATION:** Reportez-vous à la section intitulée «Monter/Démonter le système de préparation rapide du Cappuccino».

**15.** And clean all components in the upper side of your dishwasher. In case a dishwasher is not available, refer to section Hand washing of Rapid Cappuccino System (R.C.S.).
**15.** Toutes les pièces vont au lave-vaisselle; il faut toutefois s'assurer de les mettre dans la partie supérieure du lave-vaisselle. Si vous n'avez pas de lave-vaisselle, reportez-vous à la section sur le nettoyage à la main du système de préparation rapide.

⚠ **CAUTION:** this milk should not be kept for more than 2 days in the refrigerator. In the case the milk container is kept outside refrigerator for longer than 2 hours, disassemble the R.C.S. and clean all components (refer to dishwashing or hand washing recommendations).

⚠ **AVERTISSEMENT:** Ne laissez pas ce lait plus de 2 jours au réfrigérateur. Si le contenant de lait est laissé sur le comptoir pendant plus de 2 heures, démontez le système de préparation rapide du Cappuccino et nettoyez toutes les pièces (reportez-vous à nos directives pour le nettoyage au lave-vaisselle ou à la main).

EN

FR

# DAILY CARE/ENTRETIEN QUOTIDIEN

**INFORMATION:** do not use any strong cleaning agent or solvent cleaner. Use a damp cloth and mild cleaning agent to clean the surface of the machine. Do not put any machine components in dishwasher, except the Rapid Cappuccino System components.

**INFORMATION:** Ne pas utiliser de détergent puissant ou de solvant. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer la surface de la machine. Outre les pièces du système de préparation rapide du Cappuccino, les pièces de votre machine à café ne vont pas au lave-vaisselle.

**1.** Remove drip tray and capsule container. Empty and rinse. Remove water tank. Empty and rinse water tank before filling with fresh potable water.
**1.** Retirez le bac d'égouttage et le bac de capsules. Videz-les et rincez-les. Retirez le réservoir d'eau. Videz-le, puis rincez-le avant de le remplir d'eau potable fraîche.

**2.** Lift and close the lever to eject the capsule into the used capsule container. Place a container under coffee outlet and press the Lungo button to rinse. Clean the coffee outlet with a clean damp cloth.
**2.** Soulevez et abaissez le levier pour éjecter la capsule dans le bac de capsules usagées. Placez un contenant sous la sortie de café et appuyez sur le bouton Lungo pour rincer. Nettoyez la sortie café avec un linge humide propre.

**3.** Carefully rinse away any dirt residue on the hot water spout with potable water. Clean it with a clean damp cloth.
**3.** Rincez soigneusement la buse à eau chaude à l'eau potable afin d'éliminer toute trace de résidus. Nettoyez-la avec un linge humide propre.

# HAND WASHING OF RAPID CAPPUCCINO SYSTEM (R.C.S.)/ NETTOYAGE À LA MAIN DU SYSTÈME DE PRÉPARATION RAPIDE DU CAPPUCCINO

**INFORMATION:** when a dishwasher is not available, the R.C.S. components can be washed manually. In that case, the procedure must be performed daily for a maximum efficiency.

**INFORMATION:** Si vous n'avez pas de lave-vaisselle, vous pouvez laver les pièces du système de préparation rapide du Cappuccino à la main. Pour garantir un maximum d'efficacité, cette procédure doit être répétée chaque jour.

**1.** Disassemble the Rapid Cappuccino System. Refer to section «Assembling/Disassembling of Rapid Cappuccino system (R.C.S.)».
**1.** Démontez le système de préparation rapide du Cappuccino. Reportez-vous à la section intitulée «Monter/ Démonter le système de préparation rapide du Cappuccino».

**2.** Rinse away carefully any milk residue with potable water.
**2.** Rincez soigneusement à l'eau potable afin d'éliminer tout résidu de lait.

**3.** Soak all components in warm water (approximately 40° C/104° F) together with soap detergent for at least 30 minutes.
**3.** Faites tremper toutes les pièces dans de l'eau savonneuse chaude (environ 40° C/104° F) pendant environ 30 minutes. Utilisez un savon doux.

**4.** Rinse with potable water and dry them with a clean damp cloth.
**4.** Rincez à l'eau potable et essuyez les pièces à l'aide d'un linge humide propre.

# VOLUME FACTORY SETTINGS/QUANTITÉS PAR DÉFAUT

EN
FR

Ristretto 25 ml (0.75 oz)
Ristretto 25 ml (0.75 oz)

Espresso 40 ml (1.35 oz)
Espresso 40 ml (1.35 oz)

Lungo 110 ml (3.7 oz)
Lungo 110 ml (3.7 oz)

Hot water 125 ml (4.2 oz)
Eau chaude 125 ml (4.2 oz)

Cappuccino Milk*: 50 ml (1.7 oz)/
Coffee: 40 ml (1.35 oz)
Cappuccino Lait*: 50 ml (1.7 oz)/
Café: 40 ml (1.35 oz)

Latte Macchiato Milk*: 150 ml (5 oz)/
Coffee: 40 ml (1.35 oz)
Latte Macchiato Lait*: 150 ml (5 oz)/
Café: 40 ml (1.35 oz)

Warm milk* 120 ml (4.1 oz)
Lait chaud* 120 ml (4.1 oz)

**NOTE:** *the milk froth volume depends on the kind of milk that is used, its temperature and the position of the milk regulator knob.

**NOTE:** *La quantité de mousse de lait dépend du type de lait utilisé, de sa température et de la position du bouton régulateur.

**NOTE:** we recommend you to keep factory settings for Ristretto, Espresso and Lungo to ensure the best in cup results for each of our coffee varieties.

**NOTE:** Nous vous conseillons de conserver les réglages par défaut pour le Ristretto, l'Espresso et le Lungo afin de garantir les meilleurs résultats possible pour chacune de nos variétés de café.

Water volume can be programmed from 50 to 400 ml (1.7 to 13.5 oz).
Milk volume can be programmed from 30 to 200 ml (1 to 6.8 oz).
Coffee volume can be programmed from 25 to 200 ml (0.85 to 6.8 oz).

La quantité programmable d'eau peut varier de 50 à 400 ml (1.7 to 13.5 oz).
La quantité programmable de lait peut varier de 30 à 200 ml (1 to 6.8 oz).
La quantité programmable de café peut varier de 25 à 200 ml (0.85 to 6.8 oz).

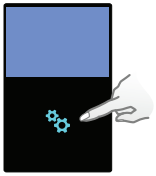
⚠ **CAUTION:** if coffee volumes are programmed higher than 150 ml (5 oz): let the machine cool down for 5 minutes before making the next coffee to prevent the risk of overheating!

⚠ **AVERTISSEMENT:** Laissez la machine refroidir pendant 5 minutes si vous avez programmé des volumes de café 150 ml ou plus. Risque de surchauffe!

# EN DESCALING/DÉTARTRAGE

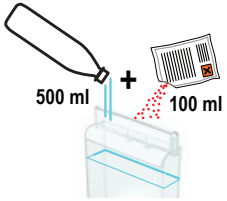
FR ⚠ **CAUTION:** refer to safety precautions. ⚠ **AVERTISSEMENT:** Reportez-vous aux consignes de sécurité.

**1.** Lift and close the lever to eject any capsule in the used capsule container.
**1.** Soulevez et abaissez le levier pour éjecter la capsule dans le bac de capsules usagées.



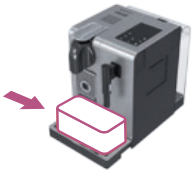
**2.** Enter the Menu, browse the options and select [DESCALING]. You will be guided throughout the whole process. Follow machine display instructions.
**2.** Allez au menu principal, parcourez les options et sélectionnez [DÉTARTRAGE]. Vous serez guidé tout au long du processus de détartrage. Suivez les directives à l'écran.

**3. Descaling process:** empty the drip tray and the used capsules container.
**3. Processus de détartrage:** Videz le bac d'égouttage et le bac de capsules usagées.

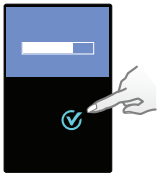



**4. Descaling process:** fill water tank with 100 ml (3.4 oz) of *Nespresso* descaling agent and 500 ml (17 oz) of potable water.
**4. Processus de détartrage:** Remplissez le réservoir d'eau avec 100 ml (3.4 oz) de détartrant *Nespresso* et 500 ml (17 oz) d'eau potable.

**5. Descaling process:** insert the hot water spout.
**5. Processus de détartrage:** Insérez la buse à eau chaude.



**6. Descaling process:** place one container, minimum of 1 liter, under both the coffee outlet and the hot water spout.
**6. Processus de détartrage:** Placez un récipient d'au moins 1 litre sous la sortie de café et la buse à eau chaude.

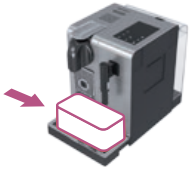


**7.** Press ✓ to confirm. The descaling agent flows alternately through the coffee outlet, hot water spout and drip tray.
**7.** Appuyez sur ✓ pour confirmer. Le détartrant passera tour à tour par la sortie de café, la buse à eau chaude et le bac d'égouttage.

**8. Rinsing process:** empty the drip tray and the used capsules container. Rinse with potable water.
**8. Processus de rinçage:** Videz le bac d'égouttage et le bac de capsules usagées. Rincez-le à l'eau potable.

# DESCALING/DÉTARTRAGE

**9. Rinsing process:** rinse and fill water tank with potable water up to MAX level.
**9. Processus de rinçage:** Rincez le réservoir d'eau, puis remplissez-le d'eau potable jusqu'à la ligne indiquant le niveau maximum.

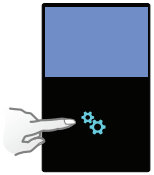


**10. Rinsing process:** place one container, minimum of 1 liter, under both the coffee outlet and the hot water spout.
**10. Processus de rinçage:** Placez un récipient d'au moins 1 litre sous la sortie de café et la buse à eau chaude.

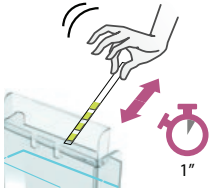
**11.** Press ✓ to confirm. The rinsing cycle continues alternately through the coffee outlet, hot water spout and drip tray until the water tank runs empty.
**11.** Appuyez sur ✓ pour confirmer. Le cycle de rinçage alterne entre la sortie de café, la buse à eau chaude et le bac d'égouttage, et se poursuit jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide.

**12.** Once the rinsing process is finished, the machine switches off. Rinse the hot water spout and clean it with a damp cloth. You have now finished descaling the machine.
**12.** Une fois le rinçage terminé, la machine se met automatiquement hors tension. Rincez la buse à eau chaude, puis nettoyez-la à l'aide d'un linge humide. Le détartrage est maintenant terminé.

# WATER HARDNESS SETTING/NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU



**1.** Enter the menu, browse the options and select [WATER HARDNESS]. You will be guided to set the value. Follow machine display instructions.
**1.** Allez au menu principal, parcourez les options et sélectionnez [DURETÉ EAU]. Pour établir le niveau de dureté de l'eau approprié, suivez les directives à l'écran.




**2.** Place the water hardness sticker under water for 1 second.
**2.** Placez l'indicateur de dureté sous l'eau pendant 1 seconde.

**3.** The number of red squares indicates the water hardness level.
**3.** Le nombre de carrés rouges indique le niveau de dureté de l'eau.

**4.** Set the value accordingly.
**4.** Entrez cette valeur dans votre machine.

EN

FR

# TROUBLESHOOTING

| | |
|---|---|
| No light on display. | ➔ Check the mains, plug, voltage, and fuse. Press the ON button located behind the machine display. In case of problems, call the *Nespresso* Club. |
| Machine too hot message, indicated in display | ➔ In certain conditions, machine heater reaches high temperature, (ie. after an emptying of the fluid system). Simply wait, machine will cool down automatically. |
| Coffee comes out very slowly. | ➔ Flow speed depends on the coffee variety.<br>➔ Descale if necessary; see Descaling section. |
| Coffee is not ho t enough. | ➔ Preheat cup.<br>➔ Descale if necessary; see Descaling section. |
| Capsule area is leaking (water in capsule container). | ➔ Position capsule correctly. If leakages occur, call the *Nespresso* Club. |
| Irregular blinking. | ➔ Send appliance to repair or call the *Nespresso* Club. |
| No coffee, just water runs out (despite inserted capsule). | ➔ In case of problems, call the *Nespresso* Club. |
| Lever cannot be closed completely. | ➔ Empty capsule container. Make sure that no capsule is blocked inside the capsule container. |
| Quality of milk froth is not up to standard. | ➔ For a perfect milk froth, use skimmed or semi-skimmed milk at refrigerator temperature (about 4° C/39.2° F).<br>➔ Rinse after each milk based preparation. Place a recipient under milk outlet, rotate the milk regulator knob until «CLEAN» position.<br>➔ Every two days, disassemble the R.C.S. and clean all components in the upper level of a dishwasher. |
| Machine needs repair message, indicated in display. | ➔ Contact the *Nespresso* Club or *Nespresso* authorized representative for examination, repair or adjustment. |

# DÉPANNAGE

| | |
|---|---|
| Aucun voyant à l'écran. | → Vérifiez la prise électrique, la fiche, la tension et le fusible. Appuyez sur le bouton de mise en marche, situé derrière l'écran de la machine. Si le problème persiste, appelez le Club *Nespresso*. |
| Message à l'écran: la machine est trop chaude. | → Dans certaines conditions, le système de chauffage de la machine atteint des températures élevées (p. ex. après la vidange du système de fluides). Patientez; la machine refroidira d'elle-même. |
| Le débit de café est très lent. | → Le débit dépend du type de café préparé.<br>→ Si nécessaire, faire le détartrage. Reportez-vous à la page 16. |
| Le café n'est pas assez chaud. | → Préchauffez la tasse.<br>→ Si nécessaire, faire le détartrage. Reportez-vous à la page 16. |
| Il y a une fuite dans le bac de capsules. | → Positionnez la capsule correctement. Si le problème persiste, appelez le Club *Nespresso*. |
| Les voyants clignotent de façon intermittente. | → Faites réparer la machine ou appelez le Club *Nespresso*. |
| Il y a seulement de l'eau qui coule, pas de café (bien qu'une capsule ait été insérée). | → Si le problème persiste, appeler le Club *Nespresso*. |
| Le levier ne se ferme pas complètement. | → Videz le bac de capsules. Assurez-vous qu'aucune capsule n'est bloquée dans le bac de capsules. |
| La qualité de la mousse de lait laisse à désirer. | → Pour obtenir une mousse parfaite, utilisez du lait écrémé ou semi-écrémé à température réfrigérée (environ 4° C/39.2° F).<br>→ Rincez après chaque préparation à base de lait. Placez un récipient sous la sortie de lait et tournez le bouton régulateur jusqu'à la position «CLEAN».<br>→ Tous les deux jours, démontez le système de préparation rapide du Cappuccino et nettoyez toutes les pièces au lave-vaisselle (il faut toutefois s'assurer de les mettre dans la partie supérieure du lave-vaisselle). |
| Message à l'écran: la machine doit être réparée. | → Appelez le club *Nespresso* ou un représentant *Nespresso* afin de faire vérifier, ajuster ou réparer votre machine. |

# SPECIFICATIONS/SPÉCIFICATIONS

EN

FR

**Milk Premium**

| | |
|---|---|
| | **US, CA: 120 V, 60 Hz, 1300 W** |
| $P_{max}$ | **Max./Max. 19 bar** |
| | **~ 6.5 kg** |
| | **1.3 L/litre** |
| | **0.5 L/litre** |
| | **13-16 capsules/capsules** |
| | **19.4 cm 7.6 in** **27.4 cm 10.8 in** **33.2 cm 13 in** |

## EN DISPOSAL AND ECOLOGICAL CONCERNS/RECYCLAGE ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

FR

**Disposal and Environmental Protection**

Your appliance contains valuable materials that can be recovered or recycled. Separation of the remaining waste materials into different types facilitates the recycling of valuable raw material. Leave the appliance at a collection point. You can obtain information on disposal from your local authorities.

**Recyclage et protection de l'environnement**

L'appareil contient des matériaux valorisables qui peuvent être récupérés ou recyclés. Le tri des matériaux en différentes catégories facilite le recyclage des matières premières valorisables. Déposer l'appareil à un point de collecte. Pour obtenir des renseignements sur le recyclage, communiquer avec les autorités locales.

## CONTACT THE *NESPRESSO* CLUB/COMMUNIQUEZ AVEC LE CLUB *NESPRESSO*

For any additional information, in case of problems or simply to seek advise, call the *Nespresso* Club.
Contact details of the *Nespresso* Club can be found in the «Welcome to *Nespresso*» folder in your machine box or at nespresso.com

Pour obtenir des renseignements supplémentaires, en cas de problème ou pour obtenir des conseils, appelez le Club *Nespresso*.
Les coordonnées du Club *Nespresso* sont comprises dans la trousse «Bienvenue chez *Nespresso*», que vous trouverez dans la boîte de votre machine ou sur le site nespresso.com

# WARRANTY/GARANTIE

EN

FR

De'Longhi warrants this product against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. During this period, De'Longhi will either repair or replace, at its discretion, any defective product at no charge to the owner. Replacement products or repaired parts will be guaranteed for only the unexpired portion of the original warranty or six months, whichever is greater. This limited warranty does not apply to any defect resulting from accident, misuse, improper maintenance, or normal wear and tear. Any defect resulting from the usage of non-genuine *Nespresso* capsules will not be covered by this warranty. Except to the extent allowed by applicable law, the terms of this limited warranty do not exclude, restrict or modify, and are in addition to, the mandatory statutory rights applicable to the sale of the product to you. If you believe your product is defective, contact *Nespresso* for instructions on where to send or bring it for repair. Please visit our website at nespresso.com to discover more about *Nespresso*.

De'Longhi garantit ce produit contre les défauts liés aux matériaux et à la fabrication pour une période de deux ans à compter de la date d'achat. Durant cette période, De'Longhi réparera ou remplacera, à sa discrétion, tout produit défectueux sans frais pour le propriétaire. Les produits échangés et les pièces réparées seront garantis uniquement pendant la durée restante de la garantie originale ou durant six mois, l'échéance la plus lointaine faisant foi. Cette garantie limitée ne s'applique pas à tout défaut résultant d'un accident, d'une utilisation inadaptée, d'un entretien inadéquat ou de l'usure normale. Tout défaut résultant de l'utilisation de capsules *Nespresso* non authentiques ne sera pas couvert par cette garantie. Les conditions de la présente garantie s'ajoutent aux droits statutaires obligatoires applicables à la vente du produit et ne les excluent, ni ne les restreignent ou modifient en rien, sauf dans les limites autorisées par la loi. Si vous pensez que votre produit est défectueux, veuillez contacter *Nespresso* pour obtenir des précisions sur l'adresse à laquelle il convient de l'envoyer ou de l'apporter pour réparation. Veuillez consulter notre site Internet au nespresso.com pour de plus amples informations au sujet de *Nespresso*.

BR

## Descripción general de la máquina/ Visão geral da máquina

- A Máquina en configuración de café únicamente/ Máquina na configuração apenas para café
- B Máquina con Sistema Rápido de Cappuccino (para Cappuccino)/ Máquina com Rapid Cappuccino System (para Cappuccino)
- C Máquina con salida de agua caliente/ Máquina com bico de água quente

1. Palanca/Alavanca
2. Botón ON/OFF/Botão LIGA/DESLIGA
3. Tanque de agua/Reservatório de água
4. Salida de café/Saída de café
5. Rejilla de goteo/Grade de gotejamento
6. Bandeja de goteo/Bandeja de gotejamento
7. Soporte para tazas movible (no extraíble)/ Suporte de xícara giratório (não removível)
8. Contendor para cápsulas usadas/ Recipiente coletor de cápsulas usadas
9. Puerta del conector de vapor/Porta bico de vapor
10. Tubo telescópico para salida de agua caliente/ Saída telescópica de água quente
11. Área de almacenamiento del tubo de salida de agua caliente/ Armazenamento de água quente
12. Conector de vapor/Bico de vapor

## Pantalla (preparaciones)/ Tela (preparação)

13. Lungo/Lungo
14. Espresso/Espresso
15. Ristretto/Ristretto
16. Agua caliente/Água quente
17. Leche caliente/Leite quente
18. Cappuccino/Cappuccino
19. Latte Macchiato/Latte Macchiato

## Pantalla (navegación)/ Tela (navegação)

20. Menú/Menu
21. Desplazarse hacia arriba cuando el Menú está activado/ Rolar para cima quando o Menu estiver ativado
22. Seleccionar una opción cuando el Menú está activado/ Seleção de opção quando o Menu estiver ativado
23. Desplazarse hacia abajo cuando el Menú está activado/ Rolar para baixo quando o Menu estiver ativado
24. Visualización del Texto/Visor de texto

## Sistema Rápido de Cappuccino (S.R.C.)/ Sistema Rápido para Cappuccino (R.C.S.)

25. Perilla reguladora de Espuma de Leche/ Botão de regulação da Espuma de Leite
26. Posición de inserción para perilla reguladora de Espuma de Leche/ Escolha a posição do botão de regulação da Espuma de leite
27. Espuma mín./Espuma mín.
28. Espuma máx./Espuma máx.
29. Función automática de lavado: «CLEAN»/ «CLEAN»: função de enxágue automático
30. Tapa del recipiente para leche/Tampa do recipiente de leite
31. Salida de leche/Bico de leite
32. Recipiente para leche/Recipiente de leite
33. Tubo de aspiración de leche/Tubo de aspiração de leite
34. Conector S.R.C./Conector do R.C.S.

*Nespresso*, un sistema exclusivo para crear el espresso perfecto, una y otra vez. Todas las máquinas *Nespresso* están equipadas con un sistema único de extracción que garantiza hasta 19 bares de presión. Cada parámetro ha sido calculado con gran precisión para garantizar que todos los aromas de cada Grand Cru puedan ser extraídos, así como también para darle cuerpo al café y crear una crema excepcionalmente espesa y suave.

O *Nespresso*, um sistema exclusivo para criar o espresso perfeito, dia após dia. Todas as máquinas *Nespresso* são equipadas com um sistema de extração exclusivo que garante até 19 bar de pressão. Cada parâmetro foi calculado com grande precisão a fim de garantir que todos os aromas de cada Grand Cru possam ser extraídos, proporcionando corpo ao café e criando um «crema» excepcionalmente denso e suave.

# CONTENIDO/CONTEÚDO

⚠ **PRECAUCIÓN:** cuando vea esta señal, por favor consulte las precauciones de seguridad para evitar posibles daños y perjuicios.
ℹ **INFORMACIÓN:** cuando vea esta señal, por favor, tome nota de los consejos para el uso correcto y seguro de su máquina de café.

⚠ **CUIDADO:** ao ver este símbolo, consulte as instruções de segurança para evitar possíveis danos e prejuízos.
ℹ **INFORMAÇÕES:** ao ver este símbolo, observe os conselhos para uma utilização correta e segura de sua máquina de café.

**DESCRIPCIÓN GENERAL/VISÃO GERAL** ..... 22
**CONTENIDO DEL EMBALAJE/CONTEÚDO DA EMBALAGEM** ..... 24
**MENÚ DE NAVEGACIÓN/NAVEGAÇÃO PELO MENU** ..... 24
**LISTA DEL MENÚ/LISTA DO MENU** ..... 25
**PRIMER USO O DESPUÉS DE UN PERIODO EXTENSO DE NO UTILIZACIÓN/ PRIMEIRO USO OU APÓS UM LONGO PERÍODO SEM USO** ..... 26
**PREPARACIÓN DEL CAFÉ/PREPARO DO CAFÉ** ..... 28
**ARMADO/DESARMADO DEL SISTEMA RÁPIDO DE CAPPUCCINO (S.R.C.)/ MONTAGEM/DESMONTAGEM DO SISTEMA RÁPIDO PARA CAPPUCCINO (R.C.S)** ..... 28
**PREPARACIÓN DE CAPPUCCINO Y LATTE MACCHIATO/ PREPARANDO CAPPUCCINO E LATTE MACCHIATO** ..... 29
**CUIDADO DIARIO/CUIDADOS DIÁRIOS** ..... 32
**LAVADO A MANO DEL SISTEMA RÁPIDO DE CAPPUCCINO (S.R.C.)/ LAVAGEM MANUAL DO SISTEMA RÁPIDO PARA CAPPUCCINO (R.C.S.)** ..... 32
**VOLÚMENES PREFIJADOS DE FÁBRICA/ CONFIGURAÇÕES DE FÁBRICA DE VOLUME** ..... 33
**DESCALCIFICACIÓN/DESCALCIFICAÇÃO** ..... 34
**CONFIGURACIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA/ CONFIGURAÇÃO DE DUREZA DA ÁGUA** ..... 35
**SOLUCIÓN DE PROBLEMAS/SOLUÇÃO DE PROBLEMAS** ..... 36
**ESPECIFICACIONES/ESPECIFICAÇÕES** ..... 37
**ELIMINACIÓN DE RESIDUOS Y CONCIENCIA ECOLÓGICA/ DESCARTE E PREOCUPAÇÕES ECOLÓGICAS** ..... 38
**CONTACTE EL CLUB *NESPRESSO*/ CONTATO COM O *NESPRESSO* CLUB** ..... 38
**GARANTÍA/GARANTIA** ..... 39

ES

BR

# CONTENIDO DEL EMBALAJE/CONTEÚDO DA EMBALAGEM

Máquina de café
Máquina de café

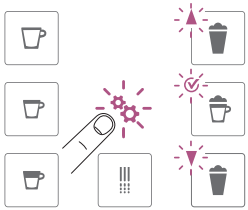
Manual del usuario
Manual do usuário

Instrucciones de seguridad
Instruções de segurança

Set de cápsulas
Conjunto de cápsulas

Carpeta «Bienvenido a *Nespresso*»
Folder «Bem-vindo à *Nespresso*»

# MENÚ DE NAVEGACIÓN/NAVEGAÇÃO PELO MENU



**Introduzca la Lista del Menú/**Entrar à lista do Menu
Presione brevemente este símbolo /
Pressione rapidamente o símbolo .

**Salir de la Lista del Menú/**Sair da lista do Menu
Desplácese a la opción [SALIDA] y seleccione. O presione brevemente este símbolo .
Desloque até à opção [SAIR] e selecione. Ou pressione rapidamente o símbolo .

**Explorar opciones/**Navegar pelas opções
Presione este símbolo ▲ ▼/Pressione o símbolo ▲ ▼.

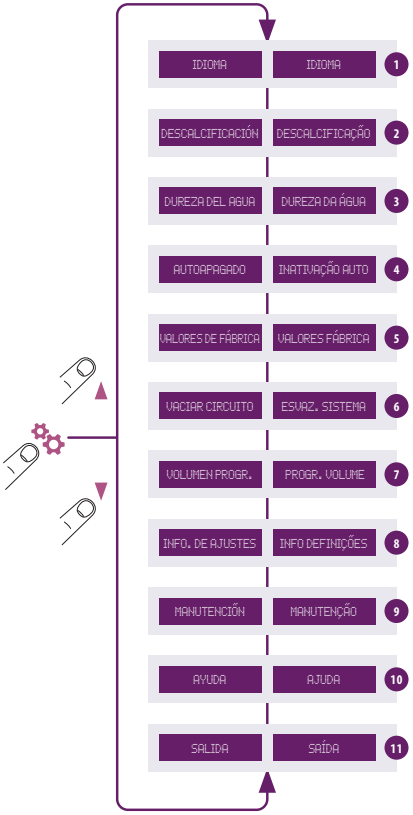
**Salir de la opción y volver a la Lista del Menú/**
**Sair da opção e retornar à lista do Menu**
Desplácese a la opción [SALIDA] y seleccione. O presione brevemente este símbolo .
Desloque até à opção [SAIR] e selecione. Ou pressione rapidamente o símbolo .

**Seleccionar opción/**Selecionar opção
Presione este símbolo /Pressione o símbolo .

# LISTA DEL MENÚ/LISTA DO MENU

ES

BR




1. Seleccione esta opción para configurar su idioma de preferencia. Siga las instrucciones de la máquina.
   Selecione esta opção para definir o idioma preferido. Siga as instruções da máquina na tela.
2. Seleccione esta opción cuando el alerta de descalcificación aparezca en la pantalla. **Consulte la página 34**. Será guiado durante el proceso de descalcificación.
   Selecione esta opção assim que o alerta de descalcificação aparecer na tela. **Consulte a página 34**. Você será guiado pelo processo de descalcificação.
3. Seleccione esta opción para definir el nivel de dureza del agua en su localidad. Para determinar la dureza del agua, utilice la etiqueta proporcionada para tal fin. Esto optimizará la frecuencia de descalcificación. **Consulte la página 35**.
   Selecione esta opção para definir o nível de dureza da água em seu local. Para o determinar, utilize o adesivo de dureza de água fornecido. Isso otimizará a frequência de descalcificação. **Consulte a página 35**.
4. Seleccione esta opción para establecer el tiempo tras el cual la máquina se debe apagar automáticamente. (**Las opciones posibles** son de 9 minutos, 30 minutos, 2 horas, 8 horas ). Siga las instrucciones de la pantalla de la máquina.
   Selecione esta opção para definir o tempo após o qual a máquina desligará automaticamente. (**As opções possíveis** são 9 minutos, 30 minutos, 2 horas e 8 horas). Siga as instruções da máquina na tela.
5. Seleccione esta opción para restablecer todos los parámetros de la máquina a los ajustes de fábrica.
   Selecione esta opção para redefinir todos os parâmetros da máquina para as configurações de fábrica.
6. Si debe enviar su máquina a reparar o antes de un periodo extenso de no utilización, seleccione esta opción para vaciar todo el agua dentro de la máquina. Siga las instrucciones de la pantalla de la máquina. No podrá utilizar la máquina durante 10 minutos después de este proceso.
   Selecione esta opção para esvaziar a água da máquina caso precise enviá-la para reparo ou antes de um período prolongado sem uso. Siga as instruções da máquina na tela. Não poderá usar a máquina 10 minutos após realizar este processo.
7. Seleccione esta opción para programar el volumen de sus bebidas (tazas de café, agua caliente y preparaciones a base de leche). Siga las instrucciones de la pantalla de la máquina. Además, puede restablecer los volúmenes de las bebidas a los ajustes de fábrica.
   Selecione esta opção para definir o volume das suas bebidas (xícaras de café, água quente e receitas de leite). Siga as instruções da máquina na tela. Além disso, você também pode redefinir todos os volumes de bebidas para as configurações de fábrica.
8. Seleccione esta opción para acceder a todos los ajustes de la máquina.
   Selecione esta opção para ter acesso a todas as configurações da máquina ao mesmo tempo.
9. Seleccione esta opción para comprobar el estado general de la máquina. Las estadísticas de consumo están disponibles ya sea desde el primer uso (absoluto) o desde la última descalcificación (relativa). También se provee el número de serie de la máquina.
   Selecione esta opção para verificar o estado geral da sua máquina. Estão disponíveis estatísticas de consumo a partir do primeiro uso (absolutas) ou desde a última descalcificação (relativas). O número de série da máquina também é fornecido.
10. Seleccione esta opción para obtener los mejores consejos sobre cómo conseguir una espuma de leche de máxima calidad, día tras día. El link de internet se brinda para que pueda obtener más información sobre esta opción.
    Selecione esta opção para obter o melhor aconselhamento sobre como ter uma qualidade ideal de espuma de leite todos os dias. O link da Internet é fornecido para que você possa saber mais sobre este recurso.
11. Salir del menú y volver al modo de espera de la máquina.
    Para sair da lista do Menu e retornar ao modo pronto da máquina.

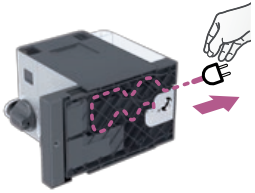
ES

BR

# PRIMER USO O DESPUÉS DE UN PERIODO EXTENSO DE NO UTILIZACIÓN/ PRIMEIRO USO OU APÓS UM LONGO PERÍODO SEM USO

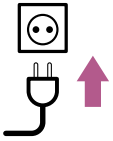
⚠ **INFORMACIÓN:** primero lea las precauciones de seguridad para evitar riesgos de descarga eléctrica mortal e incendios.

⚠ **INFORMAÇÕES:** primeiro, leia as instruções de segurança para evitar riscos de incêndio e choques elétricos fatais.



**1.** Retire el tanque de agua, la bandeja de goteo y el contenedor de cápsulas. Ajuste la longitud del cable y guarde el sobrante en la guía para cable debajo de la máquina.

**1.** Remova o reservatório de água, a bandeja de gotejamento e o recipiente coletor de cápsulas usadas. Ajuste o comprimento do cabo e guarde o cumprimento restante de cabo embaixo da máquina.



**2.** Coloque la máquina en posición vertical, conecte la máquina a la red eléctrica.

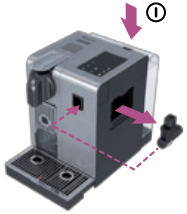
**2.** Posicione a máquina corretamente e conecte-a à tomada.

**3.** El tanque de agua puede sostenerse de su cubierta.

**3.** O reservatório de água pode ser transportado pela tampa.

**4.** Enjuague el tanque de agua antes de llenarlo con agua potable fresca hasta el nivel máximo.

**4.** Enxágue o reservatório de água antes de enchê-lo com água potável fresca até o nível máximo.



**5.** Inserte el tubo de agua caliente. Encienda la máquina.

**5.** Insira o bico de água quente. Ligue a máquina.

**6.** SET LANGUAGE: establezca el idioma de su preferencia. Pulse ✓ para continuar.

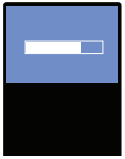
**6.** SET LANGUAGE: defina o idioma preferido. Pressione ✓ para continuar.

# PRIMER USO O DESPUÉS DE UN PERIODO EXTENSO DE NO UTILIZACIÓN/ PRIMEIRO USO OU APÓS UM LONGO PERÍODO SEM USO

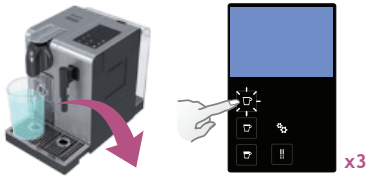
ES

BR

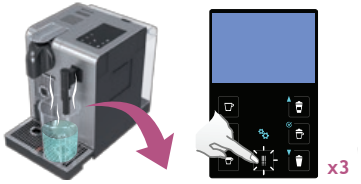
**7.** LANGUAGE: seleccione su idioma desplazando las opciones usando las flechas hacia ▲ ▼. Pulse ✓ para confirmar.
**7.** LANGUAGE: selecione seu idioma rolando pelas opções com a seta para ▲ ▼. Pressione ✓ para confirmar.



**8.** Cuando se presiona el símbolo ✓, la máquina comienza el proceso de calentamiento.
**8.** Depois que o ✓ for pressionado, a máquina começará a aquecer.




**9. Lavado:** coloque un recipiente debajo de la salida del café y presione el botón Lungo. Repita tres veces.
**9. Enxágue:** coloque um recipiente sob a saída do café e pressione o botão Lungo. Repita três vezes.




**10. Lavado:** repita tres veces a través de la salida de agua caliente. Una vez terminado, retire y guárdelo nuevamente en el área de almacenamiento situada en la parte derecha de la máquina. Cierre la Puerta del conector de vapor.
**10. Enxágue:** repita três vezes com o bico de água quente. Ao terminar, remova-o e recoloque-o na área de armazenamento, localizada na lateral da máquina. Feche a porta do conector de vapor.

**INFORMACIÓN:** las máquinas son verificadas completamente luego de su fabricación. Algunos restos de polvo de café podrían encontrarse en el agua de enjuagado.
**INFORMAÇÕES:** as máquinas são totalmente testadas após sua produção. Alguns vestígios de pó de café podem ser encontrados na água do enxágue.

**11.** Desarme el Sistema Rápido de Cappuccino (S.R.C.) y limpie todos los componentes en el nivel superior de su lavavajillas. En caso de no contar con un lavavajillas, consulte la sección Lavado a mano del Sistema Rápido de Cappuccino (S.R.C.).
**11.** Desmonte o Sistema Rápido para Cappuccino (R.C.S.) e limpe todos os componentes no nível superior de sua máquina de lavar louças. No caso de não ter uma máquina de lavar louça disponível, consulte a seção Lavagem à Mão do Rapid Cappuccino System (R.C.S.).

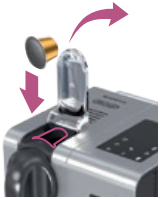
**INFORMACIÓN:** consulte la sección Armado/Desarmado del Sistema Rápido de Cappuccino.
**INFORMAÇÕES:** consulte a seção Montagem/Desmontagem do Rapid Cappuccino System (R.C.S.).

ES
BR

# PREPARACIÓN DEL CAFÉ/ PREPARO DO CAFÉ

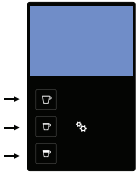
**NOTA:** durante el periodo de calentamiento, usted puede presionar cualquier botón de café. El café fluirá automáticamente cuando la máquina esté lista.

**OBSERVAÇÃO:** durante o aquecimento, você pode pressionar qualquer um dos botões de café. O café começará, então, a fluir automaticamente quando a máquina estiver pronta.



**1.** Levante la palanca totalmente e inserte una cápsula *Nespresso*.
**1.** Levante a alavanca completamente e insira uma cápsula *Nespresso*.

**2.** Cierre la palanca y coloque una taza debajo de la salida del café.
**2.** Abaixe a alavanca e coloque uma xícara sob a saída de café.



**3.** Presione los botones Ristretto (25 ml), Espresso (40 ml) o Lungo (110 ml). La preparación se detiene automáticamente. Para detener el flujo de café o recargar su café, presione nuevamente.
**3.** Pressione o botão Ristretto (25 ml), Espresso (40 ml) ou Lungo (110 ml). O preparo será interrompido automaticamente. Para parar o fluxo de café ou encher a sua xícara, pressione novamente o botão.

**4.** Tome la taza. Levante y cierre la palanca para expulsar la cápsula al contenedor de cápsulas usadas.
**4.** Retire a xícara. Levante e abaixe a alavanca para ejetar a cápsula para dentro do recipiente coletor de cápsulas usadas.

# ARMADO/DESARMADO DEL SISTEMA RÁPIDO DE CAPPUCCINO (S.R.C.)/ MONTAGEM/DESMONTAGEM DO SISTEMA RÁPIDO PARA CAPPUCCINO (R.C.S.)

**1.** Retire la tapa del recipiente de leche y desenchufe el tubo de aspiración de leche.
**1.** Remova a tampa do recipiente de leite e desconecte o tubo de aspiração de leite.

**2.** Retire la perilla reguladora de espuma de leche girándola hacia la izquierda y tire hacia arriba.
**2.** Remova o botão de regulação da espuma de leite girando-o até e empurrando para cima.

**3.** Retire el conector del Sistema Rápido de Cappuccino abriéndolo desde hacia y tire del mismo.
**3.** Remova o conector do Sistema Rápido para Cappuccino destravando-o de para e puxando-o para fora.

**4.** Retire el tubo de leche tirando del mismo.
**4.** Remova o bico de leite puxando-o para fora.

# PREPARACIÓN DE CAPPUCCINO Y LATTE MACCHIATO/ PREPARANDO CAPPUCCINO E LATTE MACCHIATO

ES

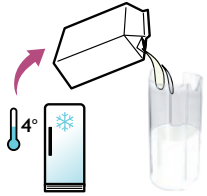
BR

**INFORMACIÓN:** para obtener una espuma de leche perfecta, utilice leche descremada o semi-descremada a temperatura de heladera (aproximadamente 4° C).

**INFORMAÇÕES:** para obter uma espuma de leite perfeita, utilize leite desnatado ou semi-desnatado à temperatura do frigorífico (cerca de 4° C).

**⚠ PRECAUCIÓN:** no utilice el recipiente para leche para ningún otro líquido que no sea leche o agua potable. No utilizar la leche cruda sin pasteurizar y asegúrese de no utilizar la leche después de su fecha de caducidad indicada en el envase.

**⚠ CUIDADO:** não use o recipiente de leite para nenhum outro líquido que não seja leite ou água potável. Não utilize leite despateurizado e não use leite após a data de vencimento indicada na embalagem.




**1.** Llene el recipiente para leche con la cantidad deseada de leche.

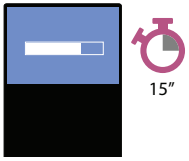
**1.** Encha o recipiente de leite com a quantidade desejada de leite.

**INFORMACIÓN:** cuando el recipiente para leche esté vacío, antes de rellenar, enjuáguelo bien con agua potable, así como también el tubo de aspiración de leche.

**INFORMAÇÕES:** quando o recipiente de leite estiver vazio, antes de reabastecê-lo, enxágue bem o recipiente e o tubo de aspiração de leite com água potável.

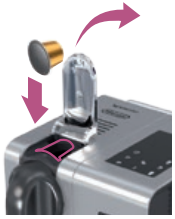
**2.** Cierre el recipiente para leche. Abra la puerta del conector de vapor, deslizándola hacia la derecha. Conecte el Sistema Rápido de Cappuccino a la máquina.

**2.** Feche o recipiente de leite. Abra a porta do conector de vapor deslizando-a para a direita. Conecte o Sistema rápido para cappuccino à máquina.




**3.** La máquina se calienta en 15 minutos aproximadamente.

**3.** A máquina aquece por aproximadamente 15 segundos.



**4.** Levante la palanca totalmente e inserte una cápsula *Nespresso*.

**4.** Levante a alavanca completamente e insira uma cápsula *Nespresso*.

# ES PREPARACIÓN DE CAPPUCCINO Y LATTE MACCHIATO/
# BR PREPARANDO CAPPUCCINO E LATTE MACCHIATO

**5.** Cierre la palanca y coloque una taza Cappuccino o un vaso Latte Macchiato debajo de la salida del café y ajuste la posición del tubo de leche.
**5.** Abaixe a alavanca, coloque uma xícara Cappuccino ou um copo Latte Macchiato sob a saída do café e ajuste a posição do bico de leite.

**6.** Ajuste la perilla reguladora de espuma de leche, de acuerdo con el volumen de espuma deseado.
**6.** Ajuste o botão de regulação da espuma de leite de acordo com o volume de espuma que deseja.

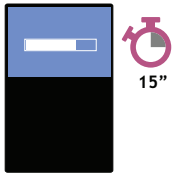
**7.** Presione el botón Cappuccino o Macchiato. La preparación comenzará luego de unos segundos (primero leche y luego café), y terminará automáticamente.
**7.** Pressione o botão Cappuccino ou Macchiato. O preparo começa após alguns segundos (primeiro o leite, depois o café) e é interrompido automaticamente.

**8.** Una vez finalizada la preparación, levante y cierre la palanca para expulsar la cápsula en el contenedor de cápsulas usadas.
**8.** Ao final do preparo, levante e abaixe a alavanca para ejetar a cápsula para dentro do recipiente coletor de cápsulas usadas.

**INFORMACIÓN:** enjuague el sistema de leche después de cada uso.
**INFORMAÇÕES:** enxágue o sistema de preparo de leite após cada uso.

**9.** Coloque un recipiente debajo de la salida de la leche.
**9.** Coloque um recipiente sob o bico de leite.

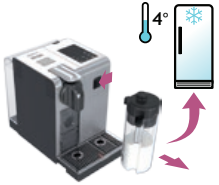
**10.** Gire la perilla reguladora de leche a la posición «CLEAN». El proceso de limpieza del sistema de leche inicia, pasando agua caliente y vapor a través del tubo de leche.
**10.** Gire o botão de regulação do leite para a posição «CLEAN». O processo de enxágue do sistema de preparo de leite é iniciado, e a água quente, combinada com vapor, flui pelo bico de leite.




**11.** El proceso de limpieza dura aproximadamente 15 segundos y se detiene automáticamente.
**11**. O processo de enxaguamento demora cerca de 15 segundos e para automaticamente.

# PREPARACIÓN DE CAPPUCCINO Y LATTE MACCHIATO/
# PREPARANDO CAPPUCCINO E LATTE MACCHIATO

**12.** Una vez que haya finalizado el proceso de limpieza, gire nuevamente la perilla reguladora de espuma de leche a la posición leche.
**12.** Quando o enxaguamento terminar, coloque novamente o botão de regulação da espuma de leite na posição de leite.




**13.** Desconecte el S.R.C. de la máquina y colóquelo inmediatamente en la heladera. Cierre la puerta del conector de vapor.
**13.** Desligue o R.C.S. da máquina e coloque-o logo na geladeira. Feche a porta do conector de vapor da máquina.

**14.** Cada dos días desarme el Sistema Rápido de Cappuccino.
**14.** A cada dois dias, desmonte o Sistema rápido para cappuccino.

**INFORMACIÓN:** consulte la sección «Armado/ Desarmado del Sistema Rápido de Cappuccino (S.R.C.)».
**INFORMAÇÕES:** consulte a seção «Montagem/ Desmontagem do Sistema Rápido para Cappuccino (R.C.S.)»

**15.** Y limpie todos los componentes en la parte superior de su lavavajillas. En caso de no contar con un lavavajillas, consulte la sección Lavado a mano del Sistema Rápido de Cappuccino (S.R.C.).
**15.** E limpe todos os componentes no nível superior de sua máquina de lavar louças. No caso de não ter uma máquina de lavar louça disponível, consulte a seção Lavagem à Mão do Sistema Rápido para Cappuccino (R.C.S.).

⚠ **PRECAUCIÓN:** esta leche no debe mantenerse más de 2 días en la heladera.
En caso de que el recipiente para leche permanezca fuera de la heladera por más de 2 horas, desmonte el S.R.C. y limpie todos los componentes (consulte las recomendaciones para lavado en lavavajillas o a mano).

⚠ **CUIDADO:** este leite não deve ser guardado na geladeira por mais de 2 dias.
Caso o reservatório do leite permaneça mais de 2 horas fora da geladeira, desmonte o R.C.S. e lave todas as peças (consulte as recomendações de lavagem à mão ou na máquina de lavar louça).

ES

BR

# CUIDADO DIARIO/CUIDADOS DIÁRIOS

**INFORMACIÓN:** no utilice ningún agente de limpieza fuerte ni un limpiador solvente. Use un paño húmedo y un detergente suave para limpiar la superficie de la máquina. No coloque componentes de la máquina en el lavavajillas, excepto los componentes del Sistema Rápido de Cappuccino.

**INFORMAÇÕES:** não use nenhum produto de limpeza ou solvente de limpeza forte. Use um pano úmido e um produto de limpeza suave para limpar a superfície da máquina. Não coloque nenhum dos componentes da máquina na máquina de lavar louças, com exceção dos componentes do Sistema Rápido para Cappuccino.

**1.** Retire la bandeja de goteo y el contenedor de cápsulas. Vacíe y enjuague. Retire el tanque de agua. Vacíe y enjuague el tanque de agua antes de llenarlo con agua potable fresca.

**1.** Remova a bandeja de gotejamento e o recipiente coletor de cápsulas usadas. Esvazie e enxágue. Remova o reservatório de água. Esvazie-o e enxágue-o antes de enchê-lo com água potável fresca.

**2.** Levante y cierre la palanca para expulsar la cápsula hacia el contenedor de cápsulas utilizadas. Coloque un recipiente bajo la salida del café y presione el botón Lungo para enjuagar. Limpie la salida del café con un paño limpio y húmedo.

**2.** Levante e abaixe a alavanca para ejetar a cápsula para dentro do recipiente coletor de cápsulas usadas. Coloque um recipiente sob a saída de café e pressione o botão Lungo para enxaguar. Limpe a saída de café com um pano úmido limpo.

**3.** Enjuague cuidadosamente con agua cualquier resto de suciedad en la salida del agua caliente. Limpie con un paño limpio y húmedo.

**3.** Enxágue cuidadosamente debaixo de água corrente qualquer resíduo de sujeira na saída de água quente. Limpe-o com um pano úmido limpo.

# LAVADO A MANO DEL SISTEMA RÁPIDO DE CAPPUCCINO (S.R.C.)/ LAVAGEM MANUAL DO SISTEMA RÁPIDO PARA CAPPUCCINO (R.C.S.)

**INFORMACIÓN:** en caso de no contar con un lavavajillas, los componentes del Sistema Rápido de Cappuccino (S.R.C.) pueden lavarse en forma manual. En ese caso, el procedimiento debe ser realizado diariamente para una máxima eficiencia del sistema.

**INFORMAÇÕES:** quando não houver uma máquina de lavar louças disponível, os componentes do R.C.S. poderão ser lavados manualmente. Nesse caso, o procedimento deverá ser executado diariamente para garantir a máxima eficiência.

**1.** Desarme el Sistema Rápido de Cappuccino. Consulte la sección «Armado/Desarmado del Sistema Rápido de Cappuccino (S.R.C.)».

**1.** Desmonte o Sistema rápido para cappuccino. Consulte a seção «Montagem/Desmontagem do Rapid Cappuccino System (R.C.S.)»

**2.** Enjuague cuidadosamente con agua potable cualquier resto de leche.

**2.** Enxágue cuidadosamente com água potável qualquer resíduo de leite.

**3.** Remoje todos los componentes en agua caliente (aproximadamente 40° C) junto con detergente, durante al menos 30 minutos.

**3.** Mergulhe todos os componentes em água quente (a aproximadamente 40° C) com detergente por pelo menos 30 minutos.

**4.** Enjuague con agua potable y seque con un paño limpio y húmedo.

**4.** Enxágue com água potável e seque com um pano limpo.

# VOLÚMENES PREFIJADOS DE FÁBRICA/CONFIGURAÇÕES DE FÁBRICA DE VOLUME

ES

BR

Ristretto 25 ml
Ristretto 25 ml

Espresso 40 ml
Espresso 40 ml

Lungo 110 ml
Lungo 110 ml

Agua caliente 125 ml
Água quente 125 ml

Cappuccino Leche*: 50 ml/Café: 40 ml
Cappuccino Leite*: 50 ml/Café: 40 ml

Latte Macchiato Leche*: 150 ml/Café: 40 ml
Latte Macchiato Leite*: 150 ml/Café: 40 ml

Leche caliente* 120 ml
Leite quente* 120 ml

**NOTA:** *el volumen de espuma de leche depende del tipo de leche utilizado, de su temperatura y de la posición de la perilla reguladora de leche.

**OBSERVAÇÃO:** *o volume de espuma de leite depende do tipo de leite usado, de sua temperatura e da posição do botão regulador de espuma de leite.

**NOTA:** le recomendamos mantener la configuración de fábrica del Ristretto, Espresso y Lungo para asegurar los mejores resultados en taza para cada una de nuestras variedades de café.

**OBSERVAÇÃO:** recomendamos que mantenha as configurações de origem para as variedades Ristretto, Espresso e Lungo para garantir os melhores resultados na xícara para cada uma das nossas variedades de café.

El volumen de agua puede ser programado de 50 a 400 ml.
El volumen de leche puede ser programado de 30 a 200 ml.
El volumen de café puede ser programado de 25 a 200 ml.

O volume de água pode ser programado de 50 ml a 400 ml.
O volume de leite pode ser programado de 30 ml a 200 ml.
O volume de café pode ser programado de 25 ml a 200 ml.

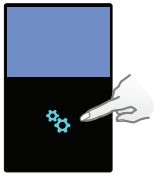
⚠ **PRECAUCIÓN:** si los volúmenes de café programados superan los 150 ml: dejar que la máquina se enfríe durante 5 minutos antes de tomar el próxima café. Riesgo de sobrecalentamiento!

⚠ **ATENÇÃO:** se o nível programado do café for acima de 150 ml: deixe a máquina esfriar por 5 minutos antes de fazer outro café. Risco de super aquecimento.

# ES DESCALCIFICACIÓN/DESCALCIFICAÇÃO

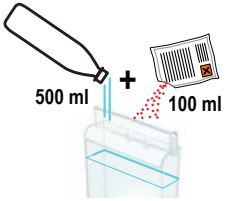
BR ⚠ **PRECAUCIÓN:** consulte las precauciones de seguridad. ⚠ **CUIDADO:** consulte as instruções de segurança.

**1.** Levante y cierre la palanca para expulsar las cápsulas al contenedor de cápsulas usadas.
**1.** Levante e abaixe a alavanca para ejetar qualquer cápsula para dentro do recipiente coletor de cápsulas usadas.



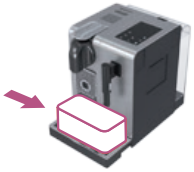
**2.** Entre en el menú, revise las opciones y seleccione [DESCALCIFICACIÓN]. Se lo guiará durante todo el proceso. Siga las instrucciones de la pantalla de la máquina.
**2.** Entre no Menu, navegue pelas opções e selecione [DESCALCIFICAÇÃO]. Será orientado ao longo do todo o processo. Siga as instruções na tela da máquina.

**3. Proceso de descalcificación:** vacíe la bandeja de goteo y el contenedor de cápsulas usadas.
**3. Processo de descalcificação:** esvazie a bandeja de gotejamento e o recipiente coletor de cápsulas usadas.

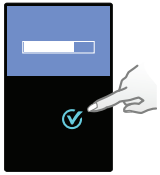



**4. Proceso de descalcificación:** llene el tanque de agua con 100 ml de producto descalcificante *Nespresso* y 500 ml de agua potable.
**4. Processo de descalcificação:** encha o reservatório de água com 100 ml do agente de descalcificação *Nespresso* e 500 ml de água potável.

**5. Proceso de descalcificación:** inserte el tubo de agua caliente.
**5. Processo de descalcificação:** insira o bico de água quente.



**6. Proceso de descalcificación:** coloque un recipiente con capacidad para 1 litro como mínimo debajo de la salida del café y de la salida del agua caliente.
**6. Processo de descalcificação:** coloque um recipiente de, no mínimo, 1 litro sob a saída de café e sob o bico de água quente.

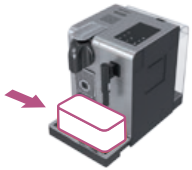


**7.** Pulse ✓ para confirmar. El agente de descalcificación pasará en forma alternante a través de la salida del café, la boquilla de agua caliente y la bandeja de goteo.
**7.** Pressione ✓ para confirmar. O agente de descalcificação flui alternadamente pela saída de café, pelo bico de água quente e pela bandeja de gotejamento.

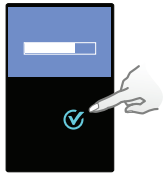
**8. Proceso de enjuague:** vacíe la bandeja de goteo y el contenedor de cápsulas usadas. Enjuague con agua potable.
**8. Processo de enxágue:** esvazie a bandeja de gotejamento e o recipiente coletor de cápsulas usadas. Enxágue-os com água potável.

# DESCALCIFICACIÓN/DESCALCIFICAÇÃO

**9. Proceso de enjuague:** enjuague el tanque de agua y llene con agua potable hasta el nivel MAX.
**9. Processo de enxágue:** enxágue o reservatório de água e encha-o com água potável até o nível MÁX.



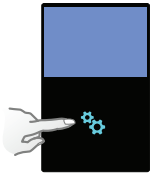
**10. Proceso de enjuague:** coloque un recipiente con capacidad para 1 litro como mínimo debajo de la salida del café y de la salida del agua caliente.
**10. Processo de enxágue:** coloque um recipiente de, no mínimo, 1 litro sob a saída de café e sob o bico de água quente.



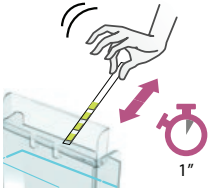
**11.** Pulse ✓ para confirmar. El ciclo de enjuague continuará en forma alternante a través de la salida del café, la boquilla de agua caliente y la bandeja de goteo, hasta que el tanque de agua se haya vaciado.
**11.** Pressione ✓ para confirmar. O ciclo de enxágue continua alternadamente pela saída de café, pelo bico de água quente e pela bandeja de gotejamento até que o reservatório de água seja esvaziado.

**12.** Una vez finalizado el proceso de enjuague, la máquina se apagará. Enjuague el tubo de agua caliente y limpie con un paño húmedo. Ya ha finalizado el proceso de descalcificación de la máquina.
**12.** Quando o processo de enxágue for concluído, a máquina será desligada. Enxágue o bico de água quente e limpe-o com um pano úmido. Você terminou a descalcificação da máquina.

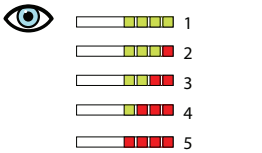
# CONFIGURACIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA/CONFIGURAÇÃO DE DUREZA DA ÁGUA



**1.** Entre en el menú, revise las opciones y seleccione [DUREZA DEL AGUA]. Se lo guiará para configurar el valor. Siga las instrucciones de la pantalla de la máquina.
**1.** Entre no Menu, navegue pelas opções e selecione [DUREZA DA ÁGUA]. Você será guiado para definir o valor. Siga as instruções no visor da máquina.




**2.** Coloque bajo agua la etiqueta con la dureza del agua durante 1 segundo.
**2.** Coloque o adesivo de dureza de água debaixo d'água por 1 segundo.




**3.** El número de cuadrados rojos indica el nivel de dureza del agua.
**3.** O número de quadrados vermelhos indica o nível de dureza da água.

**4.** Establezca el valor de acuerdo a lo indicado en la etiqueta.
**4.** Defina o valor adequadamente.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| | |
|---|---|
| No hay luz en la pantalla. | ➔ Verifique el toma corriente, el enchufe, el voltaje y los fusibles. Presione el botón de encendido «ON» situado detrás de la pantalla de la máquina. En caso de problemas, llame al Club *Nespresso*. |
| En la pantalla figura un mensaje que dice máquina muy caliente. | ➔ En ciertas condiciones, el calentador de la máquina alcanza temperaturas altas, (por ejemplo, después de un sistema fluido de vaciado). Simplemente espere, la máquina se enfriará automáticamente. |
| El café sale muy lentamente. | ➔ La velocidad del flujo de café depende de la variedad del café.<br>➔ Descalcificar de ser necesario; ver sección Descalcificación. |
| El café no sale lo suficientemente caliente. | ➔ Precaliente la taza.<br>➔ Descalcificar de ser necesario; ver sección Descalcificación. |
| Hay un derrame en el área de cápsulas (hay agua en el contenedor de cápsulas). | ➔ Coloque la cápsula correctamente. Si se produce algún derrame, llame al Club *Nespresso*. |
| Parpadeo irregular. | ➔ Envíe la máquina a reparar o llame al Club *Nespresso*. |
| No sale café, sólo sale agua (a pesar de haber una cápsula insertada). | ➔ En caso de problemas, llame al Club *Nespresso*. |
| No se puede cerrar la palanca por completo. | ➔ Vacíe el contenedor. Asegúrese de que ninguna cápsula esté bloqueada dentro del cotenedor de cápsulas. |
| La calidad de la espuma no es óptima. | ➔ Para obtener una espuma de leche perfecta, utilice leche descremada o semi-descremada a temperatura de heladera (aproximadamente 4° C).<br>➔ Enjuague después de cada preparación a base de leche. Coloque un recipiente debajo de la salida de la leche, gire la perilla reguladora de leche hasta la posición «CLEAN».<br>➔ Cada dos días desarme el S.R.C. y limpie todos los componentes en el nivel superior del lavavajillas. |
| En la pantalla figura un mensaje de necesidad de reparación de la máquina. | ➔ Contáctese con el Club *Nespresso* o con representantes autorizados por *Nespresso* para examinación, reparación o ajustes. |

# SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| | |
|---|---|
| Não há luz na tela. | → Verifique a alimentação elétrica, a tomada, a tensão e o fusível. Pressione o botão LIGA/DESLIGA, atrás do visor da máquina. Caso tenha problemas, ligue para o *Nespresso* Club. |
| Aviso de máquina muito quente - indicado na tela. | → Em determinadas condições, o aquecedor da máquina atinge altas temperaturas, por exemplo, após o esvaziamento do sistema de fluido. A máquina esfriar automaticamente, aguarde simplesmente. |
| O café sai muito lentamente. | → A velocidade do fluxo depende da variedade do café.<br>→ Realize a descalsificação, se necessário. Cheque seção de Descalsificação. |
| O café não está suficientemente quente. | → Pré-aqueça a xícara.<br>→ Realize a descalsificação, se necessário. Cheque seção de Descalsificação. |
| O compartimento da cápsula está vazando (água no recipiente das cápsulas). | → Posicione a cápsula corretamente. Se ocorrerem vazamentos, ligue para o Club *Nespresso*. |
| Os botões piscam irregularmente. | → Envie o aparelho para reparo ou ligue para o *Nespresso* Club. |
| Não há café, sai apenas água (apesar de a cápsula ter sido inserida). | → Caso tenha problemas, ligue para o *Nespresso* Club. |
| Não é possível abaixar completamente a alavanca. | → Esvazie o recipiente coletor de cápsulas usadas. Verifique se alguma cápsula está presa dentro do recipiente coletor de cápsulas usadas. |
| A qualidade da espuma de leite não está à altura do padrão esperado. | → Para obter uma espuma de leite perfeita, use leite desnatado ou semi-desnatado à temperatura da geladeira (cerca de 4° C).<br>→ Enxágue após cada preparo de receita à base de leite. Coloque um recipiente sob a saída do leite, gire o botão de regulação do leite até à posição «CLEAN».<br>→ A cada dois dias, desmonte o R.C.S. e limpe todos os componentes no nível superior da máquina de lavar louças. |
| Aviso de máquina que precisa de reparação - indicado na tela. | → Contate o *Nespresso* Club ou um Representante autorizado *Nespresso* para examinar, reparar e ajustar. |

## ESPECIFICACIONES/ESPECIFICAÇÕES

ES

BR

**Milk Premium**

| | |
|---|---|
| | **US, CA: 120 V, 60 Hz, 1300 W** |
| $P_{max}$ | **Max. 19 bares/Máx. 19 bar** |
| | **~ 6.5 kg/Aprox. 6.5 kg** |
| | **1.3 litros/litros** |
| | **0.5 litros/litros** |
| | **13-16 cápsulas/de 13 a 16 cápsulas** |
| | **19.4 cm 7.6 in** **27.4 cm 10.8 in** **33.2 cm 13 in** |

ES

BR

# ELIMINACIÓN DE RESIDUOS Y CONCIENCIA ECOLÓGICA/ DESCARTE E PREOCUPAÇÕES ECOLÓGICAS

**Eliminación de residuos y Protección Ambiental**

Su electrodoméstico contiene materiales que pueden ser recuperados o reciclados. La separación de los materiales de desecho en diferentes tipos, facilita el reciclado de materia prima valiosa.
Deje el electrodoméstico en un punto de recolección. Solicite información sobre la eliminación de residuos a las autoridades locales.

**Descarte e proteção ambiental**

Seu aparelho contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou reciclados. A separação dos resíduos restantes por tipo facilita a reciclagem de matérias-primas valiosas.
Leve-os a um ponto de coleta. Você pode obter mais informações sobre descarte com as autoridades locais responsáveis.

# CONTACTE EL CLUB *NESPRESSO*/CONTATO COM O *NESPRESSO* CLUB

Para cualquier información adicional, en caso de problemas o simplemente para buscar asesoramiento, llame al Club *Nespresso*.
Encontrará los datos de contacto del Club *Nespresso* en la carpeta «Bienvenido a *Nespresso*», que viene en la caja de la máquina, o en nespresso.com

Para obter informações adicionais, em caso de problemas ou simplesmente para obter aconselhamento, ligue para o *Nespresso* Club.
As informações de contato do Clube *Nespresso* podem ser encontradas na pasta «Bem-vindo à *Nespresso*», na caixa da sua máquina ou em www.nespresso.com

# GARANTÍA/GARANTIA

ES

BR

De'Longhi garantiza este producto contra todos los defectos de materiales y de fabricación por un periodo de dos años a partir de la fecha de compra. Durante este periodo, De'Longhi reparará o sustituirá, según su criterio, todo producto defectuoso sin cargo alguno para el propietario. Los productos de sustitución o las piezas reparadas tendrán una garantía que cubrirá el plazo restante de la garantía inicial o bien de seis meses, el periodo que sea más largo de los dos. Esta garantía limitada no se aplicará a los defectos resultantes de un accidente, un uso incorrecto, un mantenimiento defectuoso o el desgaste normal. Salvo en la medida en que esté previsto por la legislación en vigor, los términos de esta garantía limitada no excluyen, restringen ni modifican los derechos legales obligatorios relativos a la compra del producto, y les son complementarios. Si cree que su producto es defectuoso, póngase en contacto con De'Longhi para obtener la dirección a la que hay que enviar o llevar la máquina para su reparación. Cualquier defecto resultante del uso de cápsulas no originales de *Nespresso* no será cubierto por esta garantía.

A De'Longhi assegura garantia a este produto contra defeitos em materiais e de fabrica por um período de dois anos, a partir da data de compra. Durante este período, a De'Longhi repara ou substitui, ao seu critério, qualquer produto defeituoso, sem custos para o proprietário. Os produtos de substituição ou peças reparadas, estão na garantia até o final da garantia original ou por 6 meses, prevalecendo o maior período. Esta garantia limitada não se aplica a defeitos resultantes de acidentes, uso incorreto, manutenção indevida, ou desgaste normal. Exceto, alguma medida prevista na lei em vigor, os termos desta garantia limitada não excluem, restringem, ou modificam, e são complementares aos direitos legais obrigatórios aplicáveis à venda de produtos. Se acredita que este produto é defeituoso, contate a De'Longhi para instruções sobre como colocá-lo em reparação. Qualquer defeito ou anomalia resultante da utilização de cápsulas *Nespresso* não genuínas não será abrangido por esta garantia.